KIKKOMAN

Herzhafte Pastete mit Maroni-Pilz Füllung

Gesamtzeit **55 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **45 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'461 kJ / 349 kcal

ZUTATEN

6 Portion(en)

25 g	Butter
1 EL	Olivenöl
8	kleine Schalotten, geschält
200 g	kleine braune Champignons, gesäubert
200 g	weisse Champignons, gesäubert
200 g	gekochte Maroni
2	Lorbeerblätter
1	Zweig frischer Thymian
100 ml	Rotwein
100 ml	Gemüsebouillon
2 TL	Dijon-Senf
2.5 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	frische Petersilie, fein gehackt
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
150 g	frische Preiselbeeren, aufgetaut falls Tiefkühlware, oder aus Glas
225 g	Blätterteig, ausgewallt
1	Ei, geschlagen
	Eine 23 cm tiefe Auflaufform bereitstellen.

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Ofen auf 200 °C / Umluft 180 °C vorheizen.

Schritt 2

Butter und Öl in einer Bratpfanne schmelzen und die Schalotten darin anschwitzen, bis sie leicht gebräunt sind. Pilze hinzufügen und 4-5 Minuten kochen lassen. Maroni, Kräuter und Rotwein sowie ausreichend Gemüsebouillon hinzugeben, so dass das Gemüse bedeckt ist. Zum Kochen bringen und 20-30 Minuten köcheln lassen, um die Flüssigkeit etwas zu reduzieren. Senf, Sojasauce und Petersilie unterrühren und mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Weitere 5 Minuten kochen lassen.

Schritt 3

Die Hälfte der Mischung mit einem Löffel in eine Auflaufform geben. Mit den Preiselbeeren bestreuen und die restliche Maroni-Champignon-Mischung mit einem Löffel darüber geben.

Schritt 4

Den Teig auf die Füllung legen. Mit dem geschlagenen Ei bestreichen. Drei kleine Schlitze in den Teig schneiden und etwa 25 Minuten oder bis der Teig goldbraun ist backen.